



Live-BBQ Buffets - Frühlingsangebote

Individuelles Wunschmenüs auf Anfrage.



Der Sommer kommt – und mit ihm die Zeit für Veranstaltungen unter freiem Himmel. Ob Firmenfeier, Kundenevent oder private Zusammenkunft: jetzt entstehen die Momente, die in Erinnerung bleiben.

Cooking Memories steht für Live-Barbecue auf professionellem Niveau – klar strukturiert, zuverlässig umgesetzt und ausgelegt für Events mit **bis zu 500 Personen**. Bei uns kommt ausschließlich ausgebildetes Fachpersonal zum Einsatz, das Abläufe beherrscht, Qualität sicherstellt und vor Ort souverän arbeitet.

Ausgezeichnet mit dem Green Table Siegel erhalten Sie bei uns ein nachhaltig beeindruckendes Event. Wir legen großen Wert auf Saisonalität, Nachhaltigkeit, sichtbare Frische und die Abdeckung aller Kostformen.

Unsere Frühlingsangebote sind darauf ausgerichtet, Events effizient planbar zu machen und gleichzeitig kulinarisch sichtbar aufzuwerten – vom Setup bis zur Umsetzung aus einer Hand. Selbstverständlich bieten wir konzeptgetreu weiter für Sie maßgeschneiderte Menüs für Ihre Feste an.

Nachfolgend finden Sie unsere Frühlingsangebote 2026 – nur **gültig bis zum 01.06.2026** und in diesem Zeitraum buchbar.

Wir freuen uns auf Ihr Event

Team Cooking Memories
www.cookingmemories.de
info@cookingmemories.de
0172-5174351



VERANTWORTUNG FÜR MENSCH & UMWELT

**Hier genießen Sie
ausgezeichnet nachhaltig!**

→ [GREENTABLE.ORG](https://www.greentable.org)



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.

Summer BBQ | Für entspannte Sommerfeste

Von Feuer & Grill - auf den Teller

- Zarte Steaks vom Geflügel mit Frühlingskräuter
- Würzige Cevapcici vom Rind
- Regionale Röstbratwurst | Dazu Currysauce
- Vegane Bratwurst (vegan) | Dazu Currysauce (vegan)
- Gegrillte Feta Pfanne mit Rosmarin & Knoblauchöl (veget.)

Sides – Warm

- Schmorke (vegan) mit Sourcream & Frühlingszwiebeln (veget.)
- Gegrillte Maiskolben mit Bärlauch (vegan)
- Gegrilltes Zucchini Gemüse mit Schmortomaten (vegan)

Sides - Kalt

- Knackiger Krautsalat (vegan)
- Saisonale Salatvariationen mit Honig-Senfdressing (veget.)
- Baguettes (vegan)

Saucen & Dips

- Basilikum-Meersalzbutter (veget.)
- Würzige Salsa (vegan)
- Rauchige BBQ-Sauce (vegan)

Dessert aus dem Gläschen

- Quarksahnecreme mit Frischen Erdbeeren & Butterkeks-Crunch (veget.)
- Schokocubes mit Zartbittersauce & Himbeere (vegan)

Preise – Netto zzgl. 7 % ges. MwSt

Ab 30 Personen – 57,00 €/p.P.

Ab 50 Personen – 53,00 €/p.P.

Ab 70 Personen – 47,00 €/p.P.

Ab 100 Personen – 42,00 €/p.P.

Prime Burger | Für Eigenkreationen am Buffet

Von Feuer & Smoker auf den Bun

- Gegrillte Beef Patties aus frischem Rinderhack
- Hausgemachtes Pulled Pork – frisch vom Smoker
- Gegrillte Gemüsepaties (vegan)
- Hausgemachtes Pulled Jackfruit – frisch vom Smoker (vegan)

Alle Patties vor Ort ebenso mit Cheddar überbacken möglich.

Do it Yourself Burgerstation: Toppings & Saucen zu

- Bacon
- Knackiger Blattsalat | Tomatenscheiben (vegan)
- Gürkchen (vegan)
- Avocado (vegan)
- Trüffelmayo (veget.)
- Burgersauce (veget.)
- Ketchup & Senf (vegan)

Sides – Warm

- Western Kartoffelspalten (vegan)
- Gegrillte Maiskolben mit Bärlauch Butter (veget.)

Sides – Kalt

- Cremiger Coleslaw (veget.)
- Bunter Gartensalat mit Kräuter-Balsamico & Kerne Mix (vegan)
- Baguettes (vegan)

Dips

- Paprika Mango Chutney (vegan) | Sourcream (veget.)

Dessert

- Gegrillte Ananas Natur & mit Zimt & Zucker karamellisiert (vegan)

Preise – Netto zzgl. 7 % ges. MwSt

Ab 30 Personen – 50,00 €/p.P.

Ab 50 Personen – 46,00 €/p.P.

Ab 70 Personen – 40,00 €/p.P.

Ab 100 Personen – 35,00 €/p.P.

Cooking Memories | Best of Live-Grillcatering

Von Feuer & Grill

- Würziges Lachsfilet mit mediterraner Zitrus Glace
- Zart-Rosa gegartes Rinderhüftfilet im Ganzen gegart & live tranchiert
- Saftiges Hähnchenbrustfilet "Parmesan-Knoblauch"
- Gefüllte Riesenchampignons mit Knusperfüllung (vegan)
- Ge grillter Feta mit feiner Chilinote & bunten Kirschtomaten (veget.)

Sides - Warm

- Rosmarindrillinge mit Fleur de Sel (vegan)
- Mediterranes Grillgemüse (vegan)

Vorspeisen & Sides – Kalt

- Sommerlicher Pastasalat mit Rucola, halbgetrockneten Tomaten, Mozzarellabällchen & Basilikum (veget.)
- Italian Gemüse Antipasti (vegan)
- Knackige Blattsalate mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette, Blaubeeren & Kerne Mix (vegan)
- Bunte Pflücksalate mit Ingwer-Joghurtdressing & frischen Feigen (veget.)
- Brote & Baguettes (vegan)

Dips

- Basilikum-Meersalzbutter (veget.)
- Limetten-Aioli (veget.)
- Chimichurri (vegan)

Dessert

- Vegane Pannacotta mit Waldfruchttopping (vegan)
- Himbeer-Mascarponecreme mit Pistazie (veget.)

Preise – Netto zzgl. 7 % ges. MwSt

Ab 30 Personen – 78,00 €/p.P.

Ab 50 Personen – 74,00 €/p.P.

Ab 70 Personen – 68,00 €/p.P.

Ab 100 Personen – 63,00 €/p.P.

Live-BBQ Inklusive

Unsere Frühlingsangebote sind bereits vollständige Pakete

In unseren jeweiligen exklusiven Komplettangeboten enthalten ist:

- Die Live-Cooking -/ Grillstation, Kochgeräte
- Inklusive robustem & feuerfestem Premium-Pavillon
- Ausgestattet mit Heizstrahlern Seitenwänden & LED -beleuchtung
- Geschmackvolle-moderne Deko & Herrichtung
- Köche die vor Ort die Speisen frisch zubereiten
- Verbrauchsmaterialien wie Gas, Kohle, Feuerholz, Anzünder etc.
- Verlängerungen für Stromanschlüsse
- Einheitliche Rechauds, inklusive Brennpasten, falls benötigt
- Tische als Arbeits- und Anrichtefläche, mit schwarzen einheitlichen Hussen
- Kühlungen für die frischen Lebensmittel und dazugehöriges Equipment
- Hygieneset für unseren Speisenbereich inkl. Handschuhe, Tücher, Flächendesinfektionsmittel, Handdesinfektionsmittel, Reinigungsutensilien etc.
- Auf- und Abbau, sowie Reinigung unseres Equipments

Zuzüglich Optional:

- Geschirr & Besteck, 2,30 €/p.P.
- Fahrtkostenpauschale & Anlieferung, 0,90 Euro/km

Wir freuen uns auf Ihr Sommerfest, auf Ihr Team und auf kulinarische Highlights.

Lassen Sie sich beraten, wie wir Ihr Fest kulinarisch abrunden können.

Direkt unter der 0172-5174351, per Mail: info@cookingmemories.de oder über das Anfrageformular auf unserer Website: www.cookingmemories.de/kontakt